

**Ombouwvoorschrift**  
**Conversion instructions**  
**Umbauvorschrift**  
**Consigne de conversion**  
**Ombygningsanvisning**

**Instellen voor andere gassoort**  
**Adjusting for a different gas type**  
**Umstellung auf eine andere Gasart**  
**Installation d'une autre type de gaz**  
**Indstilling til en anden type gas**

*Deze instructie geldt voor de volgende toestellen:  
This instruction applies for the following appliances:  
Diese Anleitung gilt für die folgenden Geräte:  
Ces instructions s'appliquent aux appareils suivants :  
Disse instruktioner gælder for følgende apparater:*

*Plak hier de sticker met de typenummers  
waarvoor deze instructie is bedoeld.*

*Adhere the sticker on this location with  
the type numbers for which this  
instructions are applicable.*

*Kleben Sie hier den Aufkleber mit den  
Typennummern auf, für die diese Anleitung  
bestimmt ist.*

*Placez ici l'autocollant avec les numéros  
signalétiques auxquels ces instructions sont  
destinées.*

*Her påklæbes etiketten med typenumrene,  
som disse isnruktioner gælder for.*

<b>NL</b> .....	<b>4</b>
<b>GB</b> .....	<b>11</b>
<b>DE</b> .....	<b>19</b>
<b>FR</b> .....	<b>27</b>
<b>DK</b> .....	<b>35</b>

**Let op:**

Het uitvoeren van deze instructie door een niet bevoegd monteur kan leiden tot gevaarlijke situaties.

De leverancier is niet aansprakelijk voor gevolgen (het ontstaan van een gevaarlijke situatie en/of schade aan personen en goederen) ontstaan door het foutief uitvoeren van deze instructie door monteurs die niet in dienst zijn van de leverancier. Gevolgschade ontstaan door ondeskundig uitvoeren van deze instructie wordt niet gehonoreerd.

Deze ombouwset bestaat uit originele onderdelen. Originele onderdelen worden gekeurd op geschiktheid en veiligheid tijdens de typekeuring van het toestel. Regelmatig uitgevoerde partijkeuringen garanderen de kwaliteit van originele onderdelen.

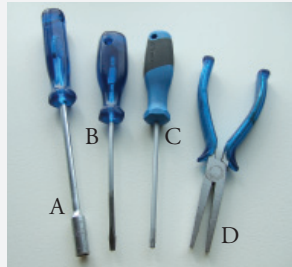
De leverancier adviseert het ombouwen van een toestel naar een andere gassoort te laten uitvoeren door een monteur van de leverancier. Bel de servicedienst voor het maken van een afspraak met de servicemonteur. Zie voor de adresgegevens het garantiebewijs van het toestel.

## Inleiding

Met deze ombouwset bouwt u uw gaskookplaat om van aardgas (G20/ G25) op propaan-/butaangas. Controleer voordat u met ombouwen begint of uw gaskookplaat daadwerkelijk op aardgas is ingesteld.

### Gereedschap

- A. Pijp- (of dop)sleutel 7
- B. Schroevendraaier 4 mm (bladbreedte)
- C. Torx-20 schroevendraaier
- D. Punttang
- E. Lekspray en/of speciale drukkemeter



**Let op: Test het toestel na het ombouwen op gasdichtheid (zie hoofdstuk 3).**

### Vervang de volgende onderdelen:

- spuitstukken voor de branders
- spaarstandschroeven voor de gaskranen
- afdichtringen voor de afdichting onder de branders
- schroeven voor vastzetten branderkerk/vangschaal op brander
- 3 gegevensplaatjes met gewijzigde gasinstelling
- doseerspuitstuk voor branderring (alleen bij toestellen met wokbrander)

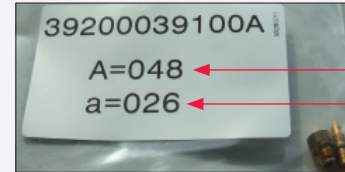


De waarden van de spuitstukken en spaarstandschroeven vindt u, ter verificatie, op de stickers van de sets. De letters van de sets (hoofdletter voor spuitstukken en kleine letter voor spaarstandstiften) corresponderen met de letters op de sticker op de onderbakbodem van het toestel. De waarden staan ook op de inspuiter en spaarstandstiften. De volgende sets kunnen voorkomen:

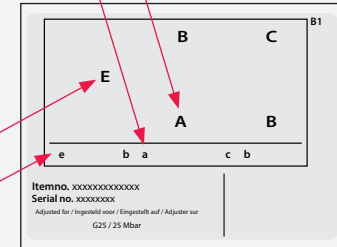
- Set 'A-a' voor sudderbrander
- Set 'B-b' voor normaalbrander
- Set 'C-c' voor sterkbrander
- Set 'D-d' voor supersterkbrander
- Set 'E-e' voor wokbrander (set 'E' voor doseerspuitstuk wokbrander)

## Voorbeelden stickers sets

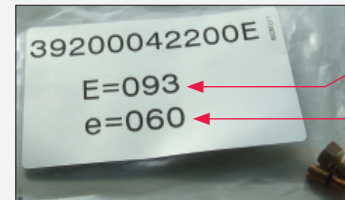
Set 'A-a' voor sudderbrander



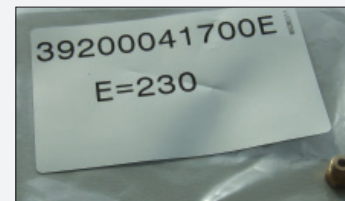
Voorbeeld sticker onderbak



Set 'E-e' voor wokbrander



Set 'E' voor doseerspuitstuk wok



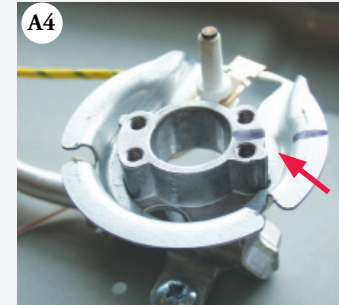
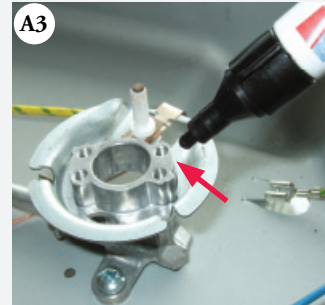
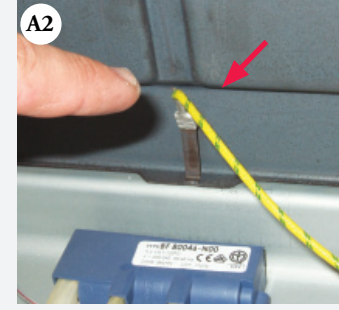
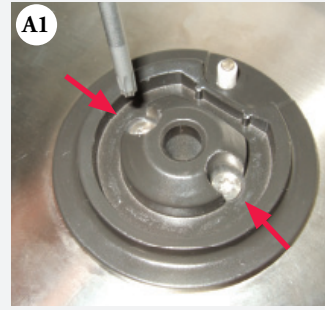
## Demonten (zie afbeeldingen A)

*Voorkom beschadiging van het werkblad. Leg delen van het toestel op een beschermende ondergrond.*

1. Verwijder de pandragers en branderkoppen. Trek de bedieningsknoppen rechtstandig omhoog en verwijder deze.
2. Schroef de branderkerelken los (zie afbeelding A1). Gebruik hiervoor een Torx-20 (!).
3. Neem de branderkerelken rechtstandig naar boven weg.

**Let op: onthoud de positie van de branderkerelken.** De sticker in de onderbak geeft ook de positie van de branderkerelken aan. Hierop is A de sudderbrander, B de normaalbrander, C de sterkbrander en E de wokbrander.

4. Klap de vangschaal aan de voorzijde voorzichtig omhoog en schuif het stekkertje van de aardclip van de vangschaal (zie afbeelding A2).
5. Verwijder de vangschaal.
6. **Let op!** Onthoud de positie van de bougiehouders. Plaats bij montage de bougiehouders in dezelfde positie terug. Markeer eventueel de positie van de bougiehouders (zie afbeelding A3 en A4).



## Ombouwen (zie afbeeldingen B)

*De positie, de soort brander (hoofdletter) en de kraan (kleine letter) worden schematisch weergegeven op het etiket in de onderbak. In de ombouwset bevinden zich zakjes met hiermee corresponderende letters (zie "Inleiding").*

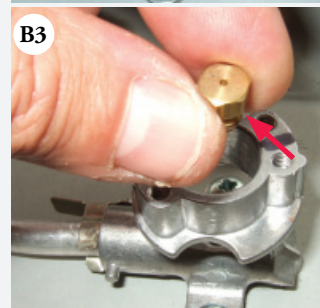
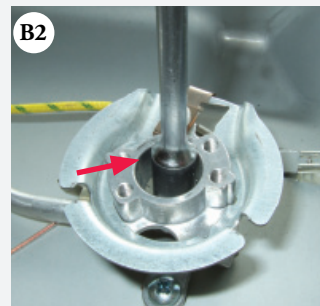
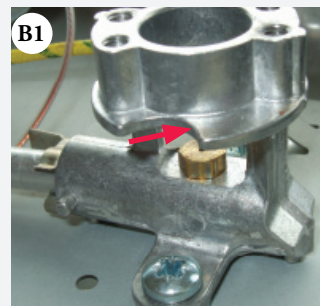
1. Vervang de spuitstukken in de branders. Gebruik voor demontage/montage van het spuitstuk pijpsleutel 7 (zie afbeeldingen B1, B2 en B3).
2. Vervang de spaarstandschroeven in de kranen. De positie van de spaarstandschroef kan per type gaskraan verschillen (zie afbeelding B4). Gebruik voor demontage/montage van de spaarstandschroef een schroevendraaier bladbreedte 4 mm (zie afbeelding B5/B6) en indien nodig een tang.
3. Vervang bij een wokbranders ook het doseerspuitstuk van de branderring (zie afbeelding B7 en B8). Gebruik hiervoor set 'E' zonder spaarstandstift!

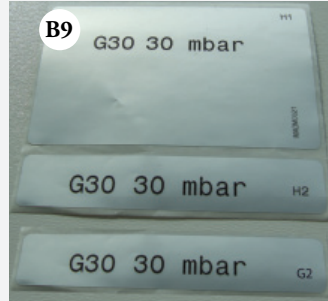
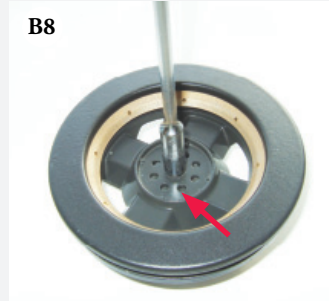
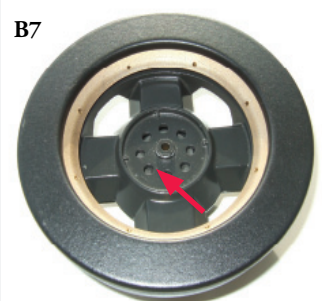
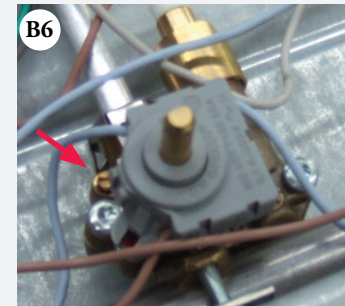
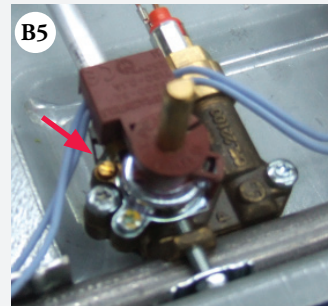
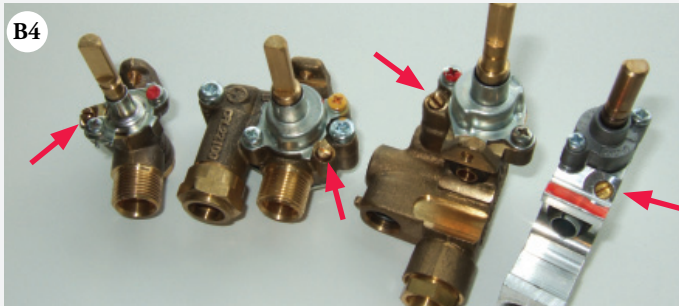
*De waarden van de spuitstukken en spaarstandschroeven vindt u, ter verificatie, op het gegevensplaatje van deze set! Zie voor verificatie ook de tabel met waarden voor inspuitsers en spaarstandschroeven.*

4. Plak de sticker "H1" gedeeltelijk over de bestaande sticker (met de gassoort/gasdruk) in de onderbak (zie afbeelding B11 en B12).
5. Plak de sticker "H2" gedeeltelijk over het bestaande gegevensplaatje (met de gassoort/gasdruk) aan de onderzijde van de onderbak (zie afbeeldingen B9 en B10).
6. Plak het gegevensplaatje "G2" in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruikshandleiding van het toestel.

## Waarschuwing!

**Controleer het toestel, met name de inspuitsers en spaarstandschroeven, op gasdichtheid!  
Controle op gasdichtheid moet te allen tijde uitgevoerd worden voordat u het toestel in gebruik mag nemen!**





**B10**

C		A		B1
B		B		
b	c	a	b	

Itemno. xxxxxxxxxxxxxxxx  
 Serial no. xxxxxxxxxx  
 Adjusted for / Eingestellt vor / Eingestellt auf / Adjuster sur  
 G25 / 25 Mbar

**B11**

C		A		B1
B		B		
b	c	a	b	

Itemno. HG6111AA1B/A1  
 Serial no. XXXXXXXXX  
 Adjusted for / Eingestellt vor / Eingestellt auf / Adjuster sur  
 G30 / 30 Mbar

**B12**

Itemno. xxxxxxxxxxxxxxxx Serial no. xxxxxxxxxx Adjusted for / Eingestellt vor / Eingestellt auf / Adjuster sur G25 / 25 Mbar	
	⇓
Itemno. xxxxxxxxxxxxxxxx Serial no. xxxxxxxxxx Adjusted for / Eingestellt vor / Eingestellt auf / Adjuster sur G30 / 30 Mbar	

## Controleren op gasdichtheid (zie afbeeldingen C)

Controleer de gasdichtheid met behulp van lekspray als het toestel is aangesloten op de gastoevoer:

1. Dicht de inspuiter af.
2. Open de gaskraan. **Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!**
3. Spuit lekspray op de verbindingen en controleer deze op gasdichtheid (zie afbeelding C1 en C2).

Controleer de gasdichtheid met een drukpomp (zie afbeelding C3) als het toestel **niet** is aangesloten op de gastoevoer:

1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding (zie afbeelding C4) en sluit alle gaskranen.
2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan (zie afbeelding C3/10) tussen drukpomp en drukmeter (zie afb. C3/8). Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen. Open na controle de kraan (zie afbeelding C3/10) tussen drukpomp en drukmeter.
3. Draai één van de gaskranen open en sluit de bijbehorende inspuiter af (zie afbeelding C5/11).  
**Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!**
4. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit opnieuw de kraan tussen drukpomp en drukmeter. Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen.
5. Herhaal deze test voor alle kranen en insputters.

## Afmonteren (zie afbeeldingen D)

1. Controleer de positie van de bougiehouders.
2. Leg de vangschaal op het toestel. **Vergeet niet de aardedraad aan de vangschaal te bevestigen** (zie afbeelding D1)!
3. Monteer nieuwe afdichtingen in de branderkeelken (zie afbeelding D2). Schroef de branderkeelken met nieuwe torxschroeven op de branders.

## In gebruik stellen

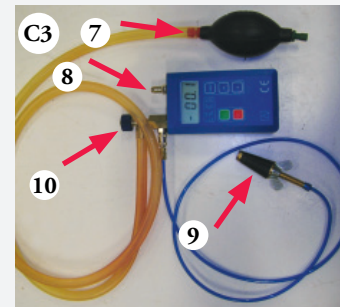
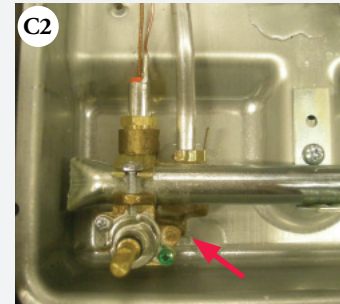
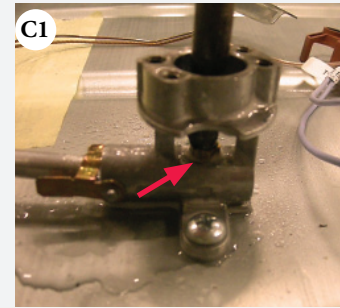
1. Plaats de knoppen, branderkoppen en pandragers.
2. Controleer of het toestel is aangesloten op de juiste gassoort en gasdruk.  
Open de gastoevoer en steek de stekker in het stopcontact.

## Werking controleren (zie afbeeldingen E)

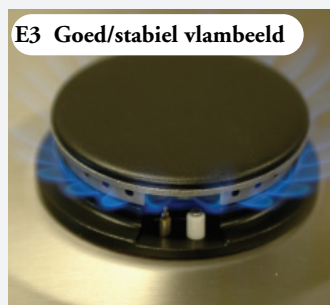
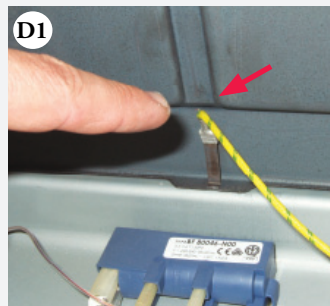
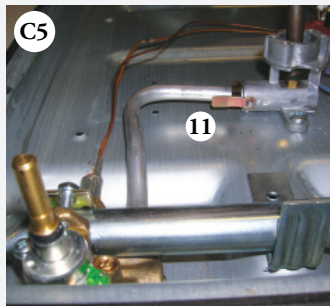
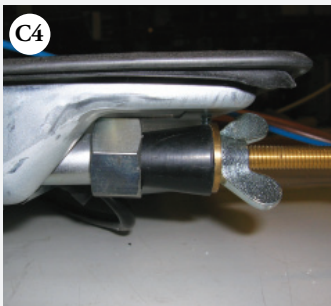
Ontsteek de branders. Controleer of het vlambeeld over het gehele regelbereik regelmatig en stabiel is (zie afbeeldingen E1, E2 en E3).

Belangrijk hierbij is dat:

De vlam niet dooft in kleinstand, de brander niet 'afblaast' in volstand (te herkennen aan vlammen die ver van de brander afstaan in combinatie met een 'sissend' geluid) en er geen lange gele vlammen zijn.







Neem bij problemen met het ombouwen of bij storingen contact op met de servicedienst.

Raadpleeg voor adressen het garantiebewijs van het toestel.

Gastabel		G20 20 mbar		G25 25 mbar		G25 20 mbar		G20 25 mbar	
	Brander	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstand- schroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef
Aa=	Sudder	77	36	75	36	75	40	72	36
Bb=	Normaal	106	45	107	45	107	50	101	40
Cc=	Sterk	131	53	132	53	132	60	125	50
Dd=	Super sterk	153	60	150	60	150	65	134	53
Ee=	Wok	154	96	170	96	170	100	141	90
E=	Wok branderring	370		370		370		370	

Gastabel		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar		G110 8 mbar		G120 8 mbar	
	Brander	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschroef
Aa=	Sudder	48	26	46	22	150	65	135	65
Bb=	Normaal	66	30	60	26	210	90	190	90
Cc=	Sterk	77	36	72	30	260	100	240	100
Dd=	Super sterk	90	40	83	36				
Ee=	Wok	93	60	90	50	350	00	350	00
E=	Wok branderring	230		210		370		370	

**Attention:**

When a non-qualified engineer executes these instructions it can lead to hazardous situations.

The supplier is not responsible for the consequences (the arising of a hazardous situation and/or damage to persons or goods) caused by incorrect performance of these instructions by engineers who are not employees of the the supplier. Consequential damage arising through inexpert performance of these instructions is not accepted.

This conversion-set consists of original parts. Original parts are tested for suitability and safety during the type-approval of the appliance. Frequently performed batch-approvals guarantee the quality of original parts.

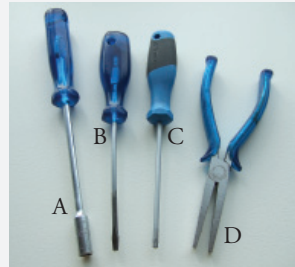
The supplier recommends, when converting an appliance to another gas type, to have this performed by an engineer of the service department. Phone the supplier to make an appointment with the service engineer. For addresses see the guarantee regulations from the appliance.

## Introduction

With this conversion-set you can convert your gas hob from natural gas (G20/ G25) to propane/butane gas. Before you start conversion, check whether your gas hob is genuinely set to natural gas.

### Tools

- A. Tube- (or socket spanner 7)
- B. Screwdriver 4 mm (blade width)
- C. Torx 20 screwdriver
- D. Pointed pliers
- E. Leak spray and/or special pressure gauge



**Attention: Check the gas tightness after converting the appliance (see chapter 3).**

### Replace the following parts:

- injector for the burners
- simmer setting screws for the gas taps
- sealing rings for the sealing under the burners
- screws for fastening the burner head/drip tray on the burner
- 3 data labels with the modified gas setting
- injector for burner ring (only for appliances with a wok burner)



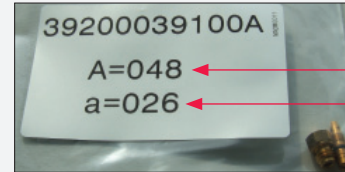
For verification, you can find the values of the injector figures and simmer setting screws on the stickers of the sets. The characters of the sets (upper case characters for injectors and lower case characters for simmer setting screws) correspond with the characters on the sticker on the base of the lower tray of the appliance. The values are also indicated on the injectors and simmer setting screws.

The following sets are possible:

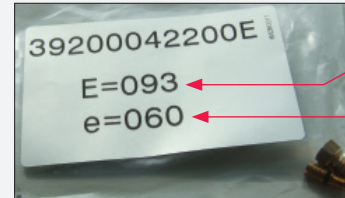
- Set 'A-a' for simmer burner
- Set 'B-b' for normal burner
- Set 'C-c' for semi rapid burner
- Set 'B-b' for rapid burner
- Set 'E-e' for wok burner (set 'E' for injector wok burner)

## Examples stickers sets

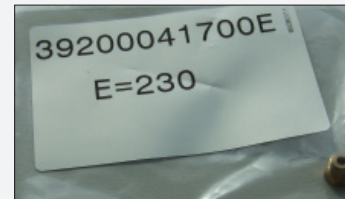
Set 'A-a' for simmer burner



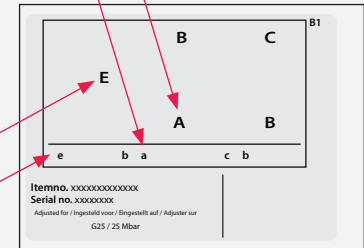
Set 'E-e' for wok burner



Set 'E' for injector wok



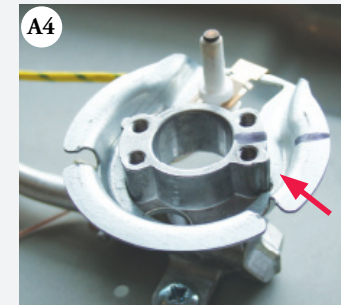
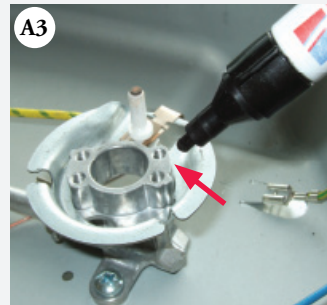
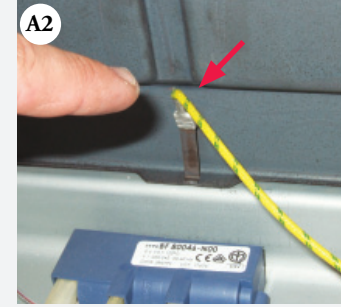
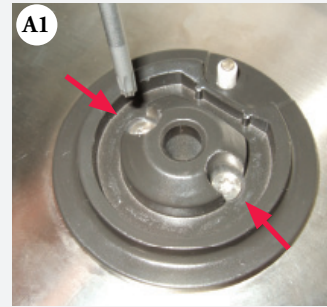
Example sticker lower tray



## Dismantling (see illustration A)

Prevent damage of the work top. Lay down parts of the appliance on a protected base.

1. Remove the pan supports and the burner heads. Pull up the control knobs vertically and remove them.
2. Unscrew the burner cups (see illustration A1). For this purpose use a Torx-20 (!).
3. Lift the burner cups vertically upward  
**Attention: remember the position of the burner cups.** The sticker in the base layer also indicates the position of the burner cups. **A** is the simmer burner, **B** the normal burner, **C** the semi rapid burner and **E** the wok burner.
4. Carefully open the drip tray at the front and slide away the pin of the grounding clip from the drip tray (see illustration A2).
5. Remove the drip tray.
6. **Attention!** Remember the position of the igniter-plug holders. Replace the igniter-plug holder in the same position during assembly. When necessary mark the position of the igniter-plug holders (see illustrations A3 and A4).



## Converting (see illustration B)

The position, the burner type (upper case character) and the tap (lower case character) are schematically indicated on the sticker in the bottom layer. There are small bags with the corresponding characters in the conversion set (see "Introduction").

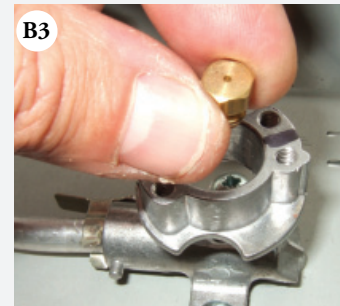
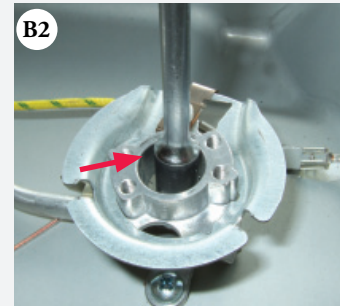
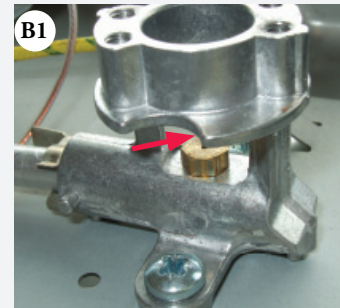
1. Replace the injectors in the burners. Use a tubular spanner 7 for disassembling/assembling the injector (see illustrations B1, B2 en B3).
2. Replace the simmer setting screws in the taps. The position of the simmer setting screw can vary per type of gas tap (see illustration B4). Use a screwdriver, blade width 4 mm, for disassembling/assembling of the simmer setting screw (see illustration B5/B6) and when necessary use pliers.
3. Also replace the injector of the burner ring for a wok burner (see illustrations B7 and B8). For this purpose use set 'E' without simmer setting screw!

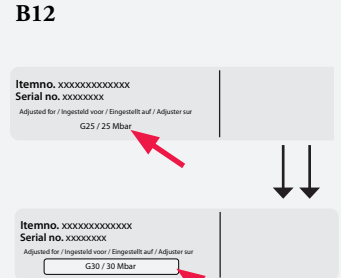
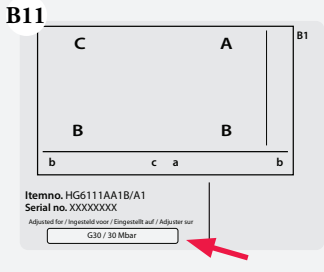
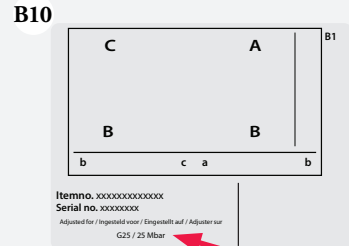
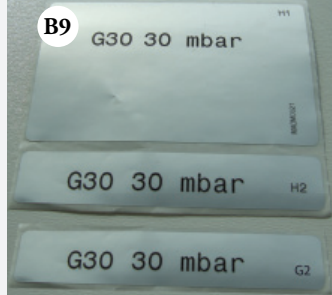
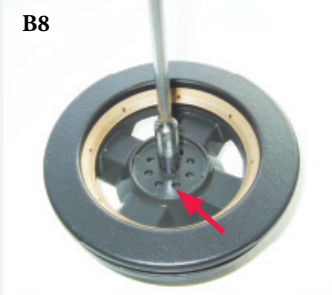
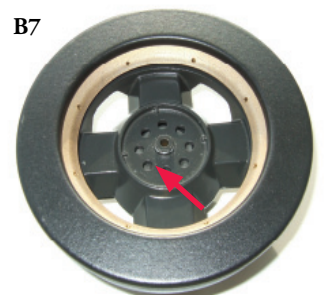
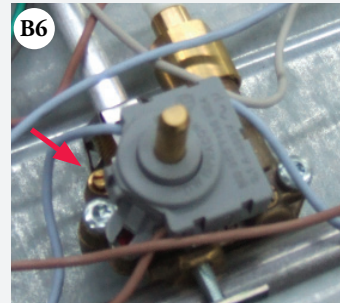
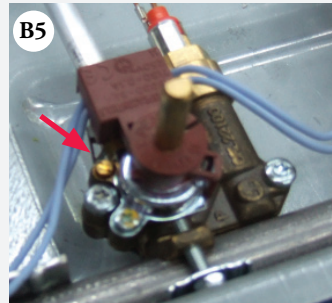
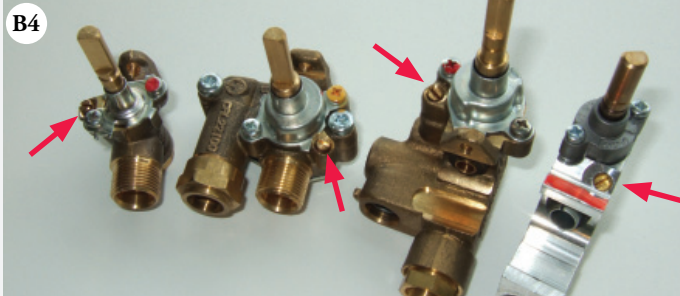
**For verification, you can find the values of the injectors and simmer setting screws on the data label of this set! For verification also view the values table, injector and simmer setting screws.**

4. Put the sticker "H1" partly over the existing sticker (with the type of gas/gas pressure) in the base tray (see illustrations B11 and B12).
5. Put the sticker "H2" partly over the existing data label (with the type of gas/gas pressure) on the underside of the base tray (see illustrations B9 and B10).
6. Put the data label "G2" in the intended box, at the end of the manual of the appliance.

## Warning!

**Check the appliance for gas tightness, especially the injectors and simmer setting screws!  
Always check for gas tightness before using the appliance!**





### Check for gas tightness (see illustration C)

Use leak spray to check the gas tightness when the appliance is connected to the gas supply:

1. Seal the injector.
2. Open the gas tap. **Attention; press and open taps with thermo electric safety device and keep them pressed!**
3. Spray leak spray on the connections and check them for gas tightness (see illustrations C1 and C2).

Check the gas tightness with a pressure pump (see illustration C3) when the appliance is **not** connected to the gas supply:

1. Connect the pressure pump to the gas pipe (see illustration C4) and close all gas taps.
2. Increase the pressure to 150 mbar and close the tap (see illustration C3/10) between the pressure pump and the pressure gauge (see illustration C3/8). Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute. After checking, open the tap (see illustration C3/10) between the pressure pump and the pressure gauge.
3. Open one of the taps and close the corresponding injector (see illustration C5/11).  
**Attention; press and open taps with thermo electric safety device and keep them pressed!**
4. Increase the pressure to 150 mbar and again close the tap between the pressure pump and the pressure gauge. Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute.
5. Repeat this test for all taps and injectors.

### Final assembly (see illustrations D)

1. Check the position of the spark plug holders.
2. Place the drip tray on the appliance. **Do not forget to connect the earth cable to the drip tray (see illustration D1)!**
3. Place new seal rings in the burner cups (see illustration D2). Screw the burner cups onto the burners with new torx-screws.

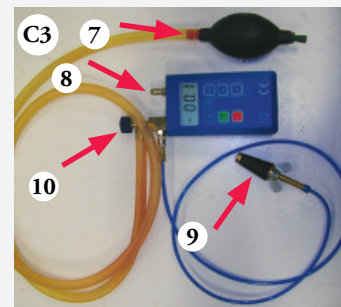
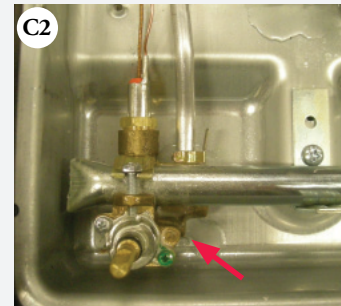
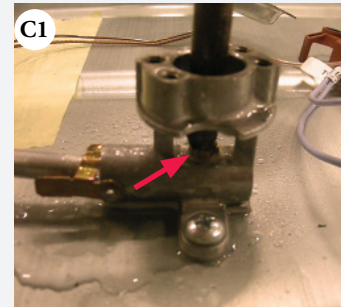
### Start up

1. Fit the knobs, burner heads and pan supports.
2. Check whether the appliance is connected to the correct type of gas and gas pressure. Open the gas supply and insert the plug into the power socket.

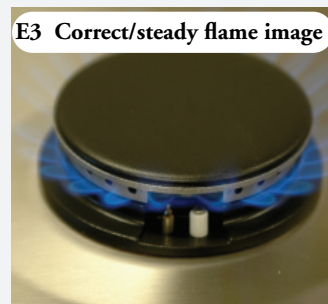
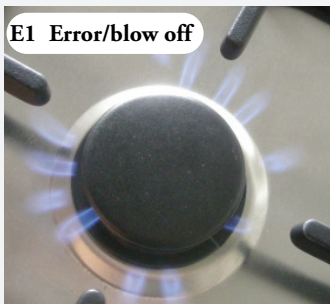
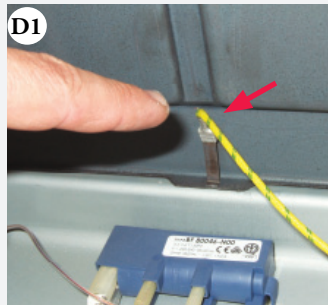
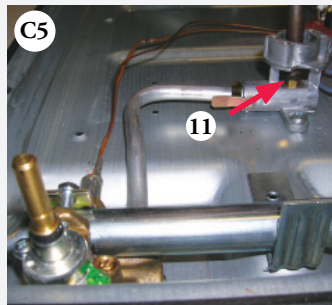
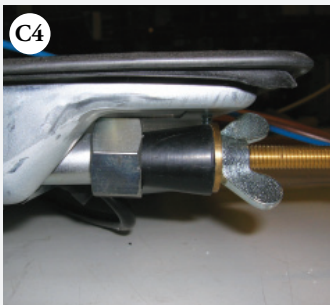
### Checking operation (see illustration E)

Ignite the burners. Check whether the flame profile is uniform and stable for the complete flexibility ratio (see illustrations E1, E2 en E3).

Important for this is that: the flame does not smother in simmer rate, the burner does not 'blow off' at maximum burning (to be recognized in flames that are at a distance from the burner in combination with a 'hissing' sound) and there are no long yellow flames.







Contact the service department when problems occur during conversion or when faults occur.

For addresses see the guarantee card.

Gas table		G20 20 mbar		G25 25 mbar		G25 20 mbar		G20 25 mbar	
	Burner	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw
Aa=	Simmer	77	36	75	36	75	40	72	36
Bb=	Semi rapid	106	45	107	45	107	50	101	40
Cc=	Rapid	131	53	132	53	132	60	125	50
Dd=	Super Rapid	153	60	150	60	150	65	134	53
Ee=	Wok	154	96	170	96	170	100	141	90
E=	Wok burner ring	370		370		370		370	

Gas table		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar		G110 8 mbar		G120 8 mbar	
	Burner	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw
Aa=	Simmer	48	26	46	22	150	65	135	65
Bb=	Semi rapid	66	30	60	26	210	90	190	90
Cc=	Rapid	77	36	72	30	260	100	240	100
Dd=	Super Rapid	90	40	83	36				
Ee=	Wok	93	60	90	50	350	00	350	00
E=	Wok burner ring	230		210		370		370	

**Attention:**

Wenn ein nicht-qualifizierter Techniker diese Anweisungen ausführt, kann dies zu gefährlichen Situationen führen.

Der Lieferant ist nicht haftbar für Folgen (das Entstehen einer gefährlichen Situation und/oder Personen- und Sachschäden), die aufgrund fehlerhafter Ausführung dieser Anweisungen durch Techniker entstehen, die nicht beim Lieferanten angestellt sind. Folgeschäden aufgrund unsachgemäßer Ausführung dieser Anweisungen werden nicht anerkannt.

Der Umbausatz besteht aus Originalteilen. Originalteile werden auf Tauglichkeit und Sicherheit während der Typprüfung des Geräts überprüft. Regelmäßig durchgeführte Chargenkontrollen garantieren die Qualität der Originalteile.

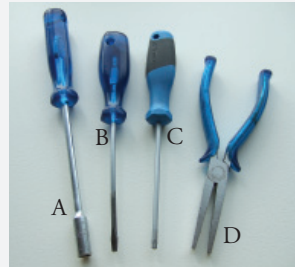
Der Lieferant empfiehlt, die Umstellung des Geräts auf einen anderen Gastyp von einem Techniker des Lieferanten ausführen zu lassen. Wenden Sie sich telefonisch an den Lieferanten, um einen Termin mit einem Servicetechniker zu vereinbaren. Adressen finden Sie auf in den Garantiesbestimmungen des Geräts.

## Einleitung

Mit diesem Umbausatz können Sie Ihr Gaskochfeld von Erdgas (G20/ G25) auf Propan-/Butangas umstellen. Überprüfen Sie vor Beginn des Umbaus, dass Ihr Gaskochfeld wirklich auf Erdgas eingestellt ist.

### Werkzeug

- A. Steck- oder Hülsenschlüssel 7
- B. Schraubendreher 4 mm (Klingenbreite)
- C. Torx-20-Schraubendreher
- D. Spitzzange
- E. Leckspray und/oder spezielles Druckmessgerät



**Achtung: Überprüfen Sie nach dem Umbau das Gerät auf Gasdichtheit (vgl. Kapitel 3).**

### Tauschen Sie die folgenden Teile aus:

- Gasdüsen für die Brenner
- Kleinstellschrauben für die Gashähne
- Dichtungsringe für die Abdichtung unter den Brennern
- Schrauben für die Befestigung des Brennerkelchs/der Mulde auf dem Brenner
- 3 Datenplaketten mit der geänderten Gaseinstellung
- Gasdüse für den Brennering (nur bei Geräten mit Wokbrenner)



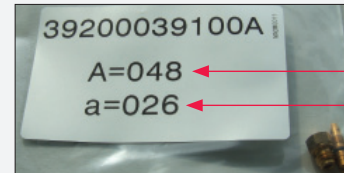
Die Werte der Gasdüsen und der Kleinstellschrauben finden Sie zur Referenz auf den Aufklebern der Sätze. Die Buchstaben der Sätze (Großbuchstaben für Gasdüsen und Kleinbuchstaben für Kleinstellschrauben) entsprechen den Buchstaben auf dem Aufkleber auf dem Boden des Unterkastens des Geräts. Die Werte stehen auch auf den Gasdüsen und Kleinstellschrauben.

Die folgenden Sätze können vorkommen:

- Satz 'A-a' für Schmorbrenner
- Satz 'B-b' für Normalbrenner
- Satz 'C-c' für Starkbrenner
- Satz 'D-d' für Super-Starkbrenner
- Satz 'E-e' für Wokbrenner (Set 'E' für Dosiergasdüse Wokbrenner)

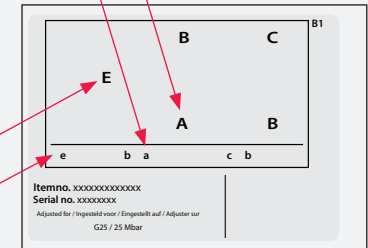
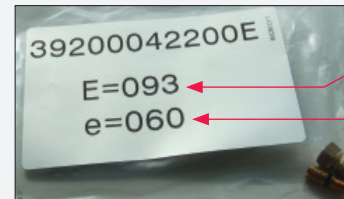
## Beispiele für Stickersätze

Satz 'A-a' für Schmorbrenner

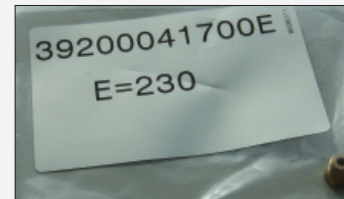


Beispiel für Aufkleber am Unterkasten

Satz 'E-e' für Wokbrenner



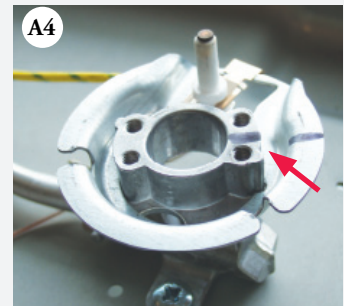
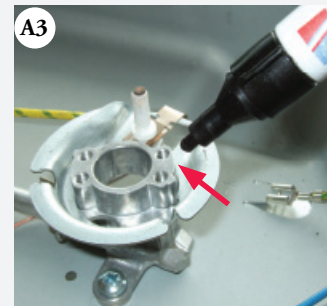
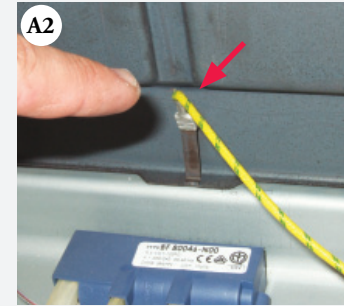
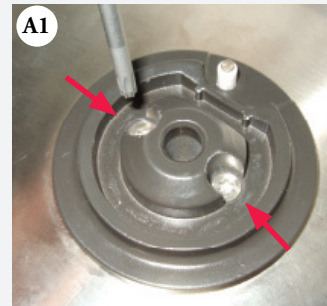
Satz 'E' für Gasdüse Wok



## Demontage (vgl. Abbildung A)

Vermeiden Sie Beschädigungen der Arbeitsfläche. Legen Sie die Geräteteile auf einen geschützten Untergrund.

1. Entfernen Sie die Topfräger und die Brennerköpfe. Ziehen Sie die Bedienungsköpfe gerade nach oben und entfernen Sie sie.
2. Schrauben Sie die Brennerkelche ab (vgl. Abbildung A1). Verwenden Sie hierzu einen Torx-20 (!).
3. Nehmen Sie die Brennerkelche gerade nach oben ab. **Achtung: Merken Sie sich die Position der Brennerkelche.** Der Aufkleber am Unterkasten zeigt auch die Position der Brennerkelche an. Darauf steht A für den Schmorbrenner, B für den Normalbrenner, C für den Starkbrenner und E für den Wokbrenner.
4. Klappen Sie die Auffangschale an der Vorderseite vorsichtig hoch und schieben Sie den Stecker des Erdungsclips von der Auffangschale (vgl. Abbildung 2).
5. Entfernen Sie die Auffangschale.
6. **Achtung! Merken Sie sich die Position der Zünderhalter.** Setzen Sie beim Zusammenbau die Zünderhalter wieder in dieselbe Position zurück. Eventuell sollten Sie die Position der Zünderhalter markieren (vgl. Abb. A3 und A4).



## Umbau (vgl. Abb. B)

Die Position, die Brennerart (Großbuchstabe) und der Hahn (Kleinbuchstabe) werden auf dem Etikett auf dem Unterkasten schematisch wiedergegeben. Der Umbausatz enthält Türchen mit den entsprechenden Buchstaben (vgl. "Einleitung").

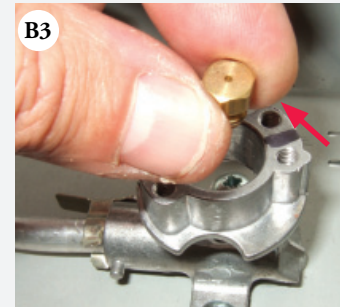
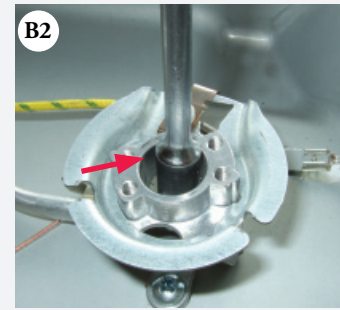
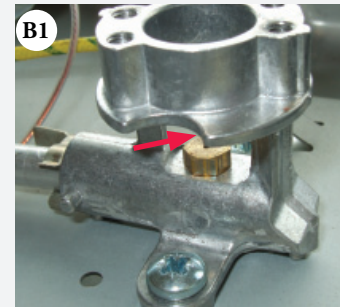
1. Entfernen Sie die Gasdüsen der Brenner. Verwenden Sie für die (De-) Montage der Gasdüse Steckschlüssel 7 (vgl. Abb. B1, B2 und B3).
2. Entfernen Sie die Kleinstellschraube der Hähne. Die Position der Kleinstellschraube kann je nach Gashahn abweichen (vgl. Abb. B4). Verwenden Sie für die (De-) Montage der Kleinstellschraube einen Schraubendreher mit 4 mm Klingenbreite (vgl. Abb. B5/B6) und falls nötig eine Zange.
3. Entfernen Sie bei einem Wokbrenner auch die Gasdüse des Brennerings (vgl. Abb. B7 und B8). Verwenden Sie hierzu Satz 'E' ohne Kleinstellschraube!

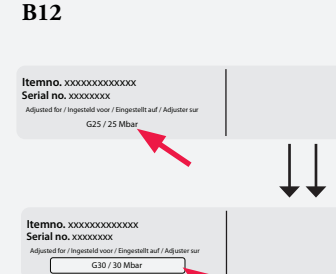
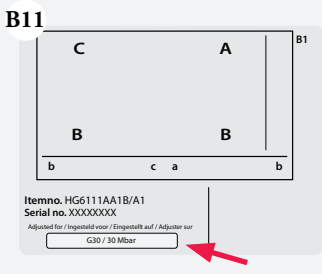
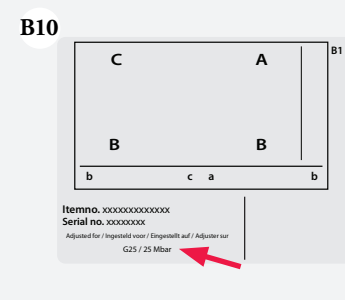
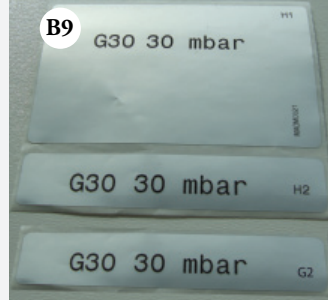
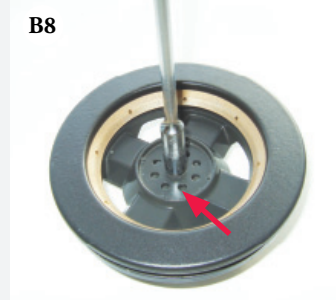
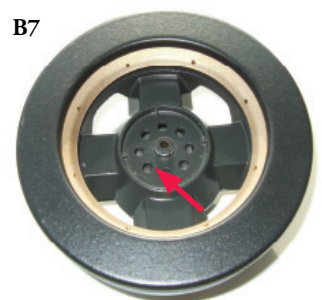
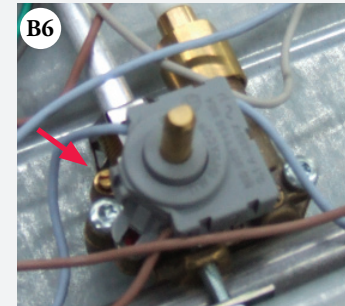
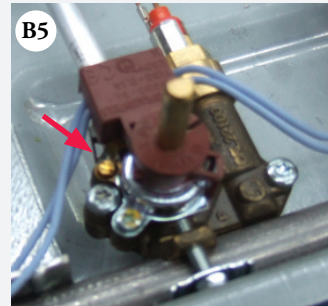
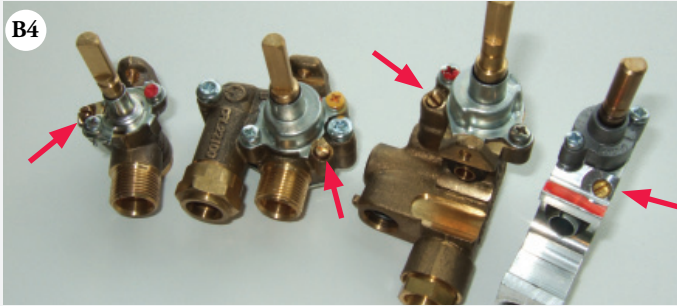
**Die Werte der Gasdüsen und der Kleinstellschrauben finden Sie auf dem Datenaufkleber dieses Satzes! Vgl. zur Verifizierung auch die Tabelle mit den Werten für Gasdüsen und Kleinstellschrauben.**

4. Kleben Sie den Sticker „H1“ teilweise über den vorhandenen Sticker (mit der Gasart und dem Gasdruck) am Unterkasten (vgl. Abb. B11 und B12).
5. Kleben Sie den Sticker „H2“ teilweise über den vorhandenen Datensticker (mit der Gasart und dem Gasdruck) an der Unterseite des Unterkastens (vgl. Abb. B9 und B10).
6. Kleben Sie den Datenaufkleber „G2“ in den dafür bestimmten Rahmen, hinten in der Gebrauchsanweisung des Geräts.

## Achtung!

**Überprüfen Sie das Gerät, vor allem die Gasdüsen und Kleinstellschrauben, auf Gasdichtheit! Die Überprüfung auf Gasdichtheit muss immer durchgeführt werden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!**





## Überprüfung auf Gasdichtheit (vgl. Abb. C)

Überprüfen Sie die Gasdichtheit mithilfe eines Lecksprays, wenn das Gerät an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Dichten Sie die Gasdüse ab.
2. Öffnen Sie den Gashahn.

**Achtung: Hähne mit Thermo Elektrische Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!**

3. Sprühen Sie das Leckspray auf die Verbindungen und überprüfen Sie diese auf Gasdichtheit (vgl. Abb. C1 und C2).

Überprüfen Sie die Gasdichtheit mit einer Druckpumpe (vgl. Abb. C3), wenn das Gerät nicht an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Schließen Sie die Druckpumpe an die Gasleitung an (vgl. Abb. C4) und schließen Sie **alle** Gashähne.
2. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie den Hahn (vgl. Abb. C3/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät (vgl. Abb. C3/8). Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen. Öffnen Sie nach der Prüfung den Hahn (vgl. Abb. C3/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät.
3. Drehen Sie einen der Gashähne auf und schließen Sie die dazugehörige Gasdüse ab (vgl. Abb. C5/11).

**Achtung: Hähne mit Thermo Elektrische Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!**

4. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie erneut den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät. Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen.
5. Wiederholen Sie diesen Test für alle Hähne und Gasdüsen.

## Demontage (vgl. Abb. D)

1. Überprüfen Sie die Position der Zünderhalter.
2. Legen Sie die Auffangschale auf das Gerät. **Vergessen Sie nicht, den Erdungsdraht an der Auffangschale zu befestigen (vgl. Abb. D1)!**
3. Bringen Sie in den Brennerkelchen neue Dichtungsringe an (vgl. Abb. D2). Schrauben Sie die Brennerkelche mit neuen Torx-Schrauben auf die Brenner.

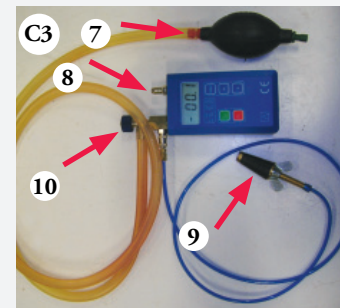
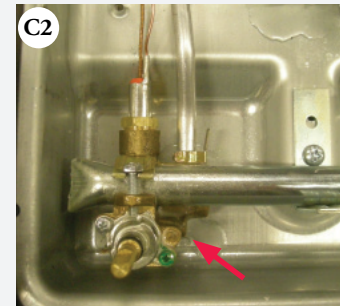
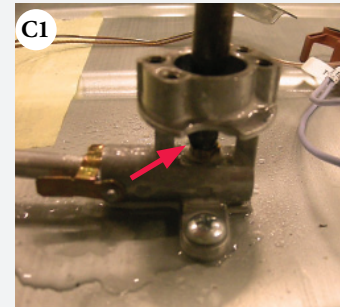
## Inbetriebnahme

1. Setzen Sie die Knöpfe, Brennerköpfe und Topfräger ein.
2. Überprüfen Sie, ob das Gerät an die richtige Gasart und den richtigen Gasdruck angeschlossen ist. Öffnen Sie die Gaszufuhr und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

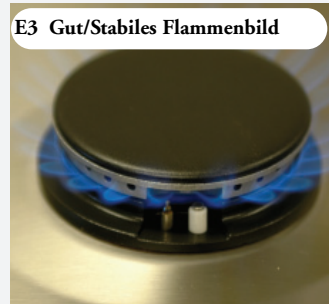
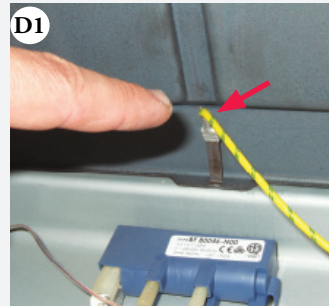
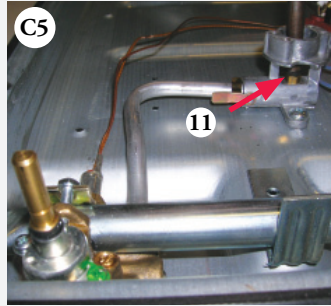
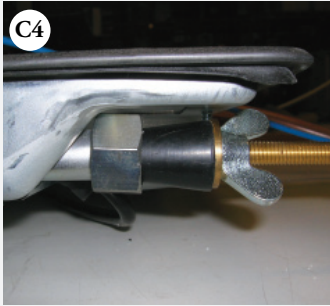
## Überprüfung der Funktion (vgl. Abb. E)

Zünden Sie die Brenner an. Überprüfen Sie, ob das Flammenbild über den gesamten Regelbereich hinweg regelmäßig und stabil ist (vgl. Abb. E1, E2 und E3). Hierbei ist wichtig, dass: die Flamme in Kleinstellung nicht ausgeht, der Brenner in Vollstellung nicht 'abbläst' (zu erkennen an Flammen, die fern vom Brenner stehen, zusammen mit einem 'zischenden'

24 Geräusch) und keine langen, gelben Flammen zu sehen sind.







Wenden Sie sich an die Service Abteilung, wenn während des Umbaus Probleme oder Störungen auftreten.

Adressen finden Sie auf dem Garantieschein des Geräts.

Gastabelle		G20 20 mbar		G25 25 mbar		G25 20 mbar		G20 25 mbar	
	Brenner	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube
Aa=	Schmor	77	36	75	36	75	40	72	36
Bb=	Normal	106	45	107	45	107	50	101	40
Cc=	Stark	131	53	132	53	132	60	125	50
Dd=	Super Stark	153	60	150	60	150	65	134	53
Ee=	Wok	154	96	170	96	170	100	141	90
E=	Wok Brennerring	370		370		370		370	

Gastabelle		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar		G110 8 mbar		G120 8 mbar	
	Brenner	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Klein- stellschraube
Aa=	Schmor	48	26	46	22	150	65	135	65
Bb=	Normal	66	30	60	26	210	90	190	90
Cc=	Stark	77	36	72	30	260	100	240	100
Dd=	Super Stark	90	40	83	36				
Ee=	Wok	93	60	90	50	350	00	350	00
E=	Wok Brennerring	230		210		370		370	

**Attention :**

Ces instructions doivent être exécutées par un technicien qualifié, sous peine de conduire à des situations dangereuses.

Le fournisseur n'est pas responsable des conséquences (situation dangereuse et/ou blessures ou dégâts occasionnés aux personnes ou aux objets) résultant du non-respect de ces instructions par des techniciens qui ne travaillent pas pour lui. Les dégâts résultant d'une mauvaise exécution de ces instructions ne seront pas indemnisés.

Ce kit de conversion comprend des pièces d'origine. Ces dernières sont testées afin de garantir qu'elle conviennent et sont sûres pendant l'examen de type de l'appareil. Des contrôles par lot exécutés régulièrement garantissent la qualité des pièces d'origine.

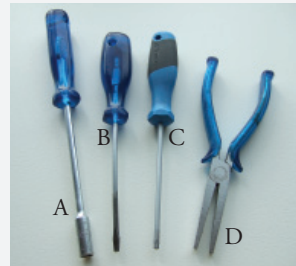
Le fournisseur recommande que la conversion d'un appareil vers un autre type de gaz soit exécutée par un technicien du service après-vente. Téléphonnez au fournisseur pour prendre rendez-vous avec un technicien du service. Consultez le certificat de garantie de l'appareil pour obtenir l'adresse.

## Introduction

Cet jeu de conversion permet d'utiliser une plaque de cuisson conçue pour du gaz naturel (G20/G25) avec du propane/butane. Avant de commencer la conversion, vérifiez que la plaque de cuisson est bien conçue pour du gaz naturel.

### Outils

- A. Clé à pipe ou à douille 7
- B. Tournevis de 4 mm (largeur de valve)
- C. Tournevis cruciforme 20
- D. Pince à bec demi-rond
- E. Aérosol pour fuites et/ou manomètre spécial



**Attention : après la conversion, vérifiez que l'appareil est étanche au gaz (reportez-vous au chapitre 3).**

### Remplacez les pièces suivantes :

- buses des brûleurs
- vis position économique des robinets à gaz
- baguex d'étanchéité placés sous les brûleurs
- vis de fixation de la coupe/du plan profond du brûleur
- 3 plaques signalétiques avec le nouveau réglage du gaz
- buse de dosage de l'bague du brûleur (uniquement sur les appareils avec brûleur Wok)



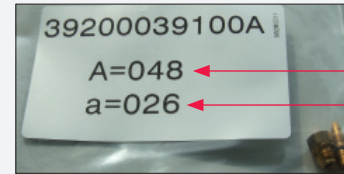
Les valeurs des buses et des vis «position économique» sont indiquées, à titre de référence, sur les autocollants des jeux. Les lettres des jeux (lettres majuscules pour les buses et lettres minuscules pour les tiges «position économique») correspondent aux lettres figurant sur l'autocollant apposé sur le fond du bac inférieur de l'appareil. Les valeurs figurent également sur les injecteurs et les tiges «position économique».

Les jeux suivants sont disponibles :

- Jeu "A-a" pour le brûleur à feu doux
- Jeu "B-b" pour le brûleur normal
- Jeu "C-c" pour le brûleur puissant
- Jeu "D-d" pour le brûleur très puissant
- Jeu "E-e" pour le brûleur Wok (ensemble "E" pour le brûleur wok avec buse de dosage)

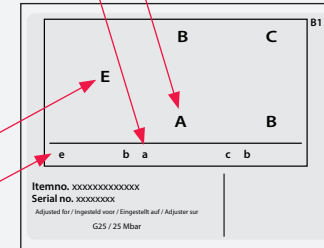
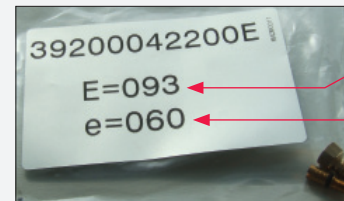
## Exemples d'autocollants 'ensembles

Ensemble "A-a" pour le brûleur à feu doux

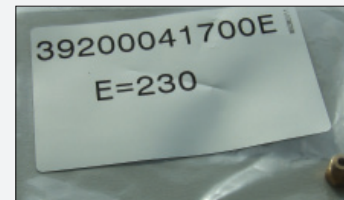


Exemple d'autocollant du bac inférieur

Ensemble "E-e" pour le brûleur Wok



Ensemble "E" pour le Wok à buse de dosage



## Démontage (reportez-vous à l'illustration A)

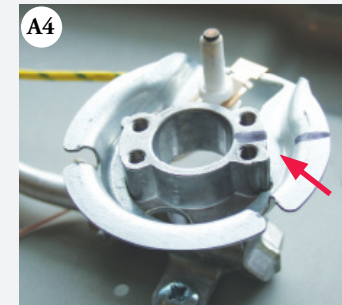
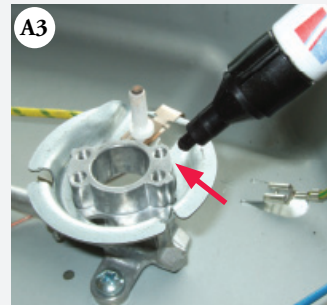
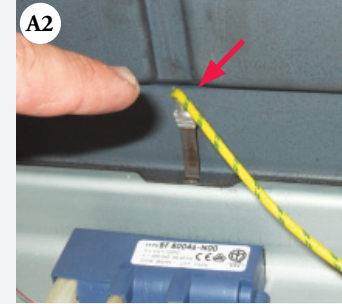
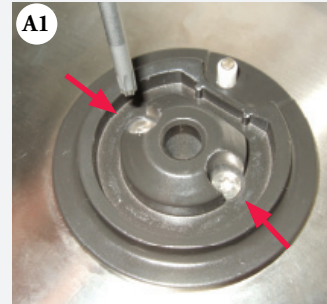
*Veillez à ne pas endommager le plan de travail. Placez les pièces de l'appareil sur une surface protégée.*

1. Retirez les supports de casserole et les de brûleurs. Soulevez et retirez les touches de commande à la verticale.
2. Dévissez les coupes de brûleurs (reportez-vous à l'illustration A1). Pour ce faire, utilisez un tournevis cruciforme 20 (!).
3. Retirez les cuvettes de brûleurs en les retirant à la verticale.

**Attention : mémorisez l'emplacement des cuvettes de brûleurs.**

L'autocollant du bac inférieur indique également la position des cuvettes de brûleurs. La lettre A correspond au brûleur à feu doux, la lettre B au brûleur normal, la lettre C au brûleur puissant et la lettre E au brûleur Wok.

4. Soulevez délicatement le plan profond situé à l'avant et faites glisser la petite fiche de la languette de terre du plan profond (reportez-vous à l'illustration A2).
5. Retirez le plan profond.
6. **Attention !** Mémorisez l'emplacement des supports de bougies. Lors de la réinstallation, les supports de bougies doivent être installés au même emplacement. Vous pouvez éventuellement repérer l'emplacement des supports de bougies (reportez-vous aux illustrations A3 et A4).



## Conversion (reportez-vous aux illustrations B)

L'emplacement, le type de brûleur (lettre majuscule) et le robinet (lettre minuscule) sont indiqués de manière schématique sur l'étiquette du bac inférieur. L'ensemble de conversion contient des sachets avec des lettres correspondantes (reportez-vous à la section "Introduction").

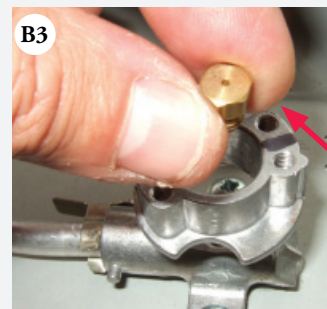
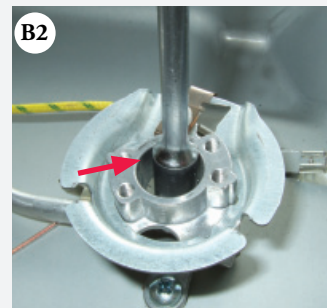
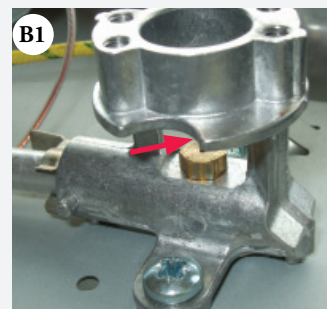
1. Remplacez les buses des brûleurs. Pour le démontage/l'installation des buses, utilisez la clé à pipe (reportez-vous aux illustrations B1, B2 et B3).
2. Remplacez les vis position économique des robinets. L'emplacement des vis position économique varie en fonction du type de robinet à gaz (reportez-vous à l'illustration B4). Pour le démontage/l'installation des vis position économique, utilisez un tournevis avec une largeur de valve de 4 mm (reportez-vous à l'illustration B5/B6) et, si nécessaire, une pince.
3. Sur les brûleurs Wok, remplacez également le buse de dosage de l'anneau du brûleur (reportez-vous aux illustrations B7 et B8). Pour ce faire, utilisez l'ensemble «E» sans tige position économique !

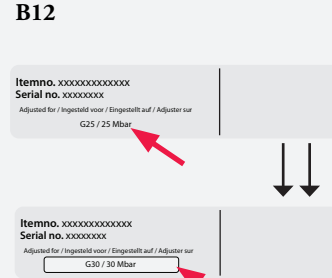
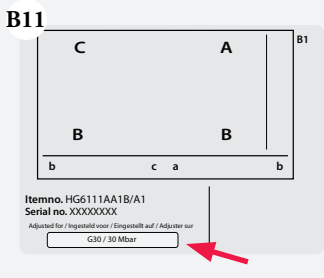
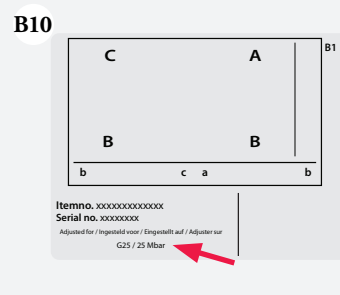
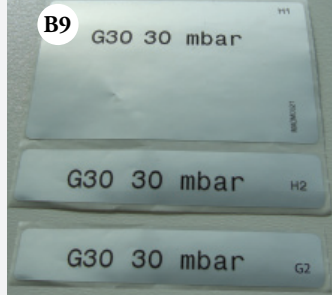
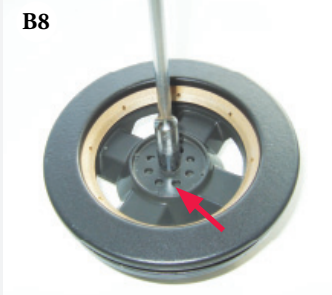
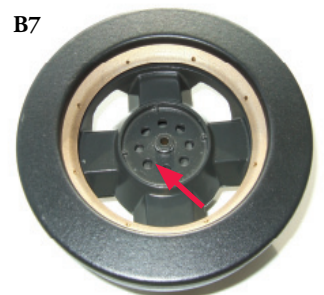
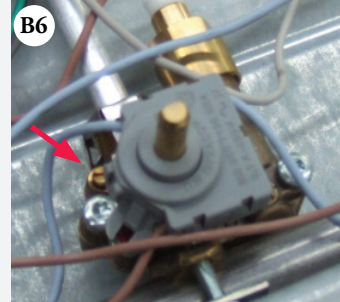
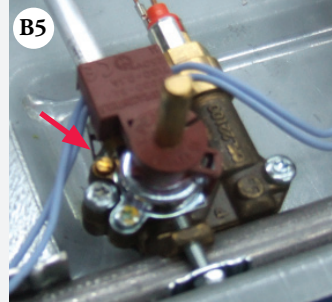
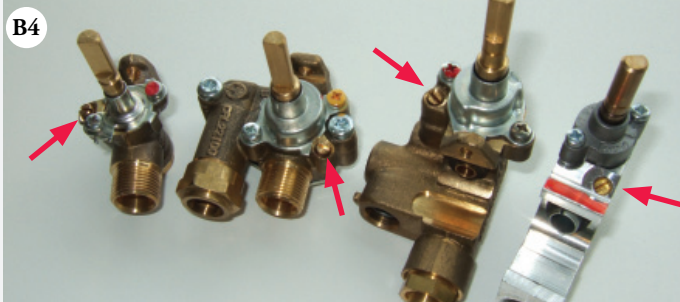
**Les valeurs des buses et des vis position économique sont indiquées, à titre de référence, sur la plaque signalétique de l'ensemble ! Pour vérification, reportez-vous également au tableau de valeurs des injecteurs et des vis position économique.**

4. Placez partiellement l'autocollant H1 sur l'autocollant présent (avec le type de gaz/la pression du gaz) dans le bac inférieur (reportez-vous aux illustrations B11 et B12).
5. Placez partiellement l'autocollant H2 sur la plaque signalétique présente (avec le type de gaz/la pression du gaz) sur la partie inférieure du bac inférieur (reportez-vous aux illustrations B9 et B10).
6. Placez la plaque signalétique G2 dans le cadre prévu à cet effet, au verso du manuel d'utilisation de l'appareil.

## Avvertissement !

**Vérifiez que l'appareil, et notamment les injecteurs et les vis position économique sont étanches au gaz ! La vérification de l'étanchéité au gaz doit toujours être effectuée avant la mise en service de l'appareil !**





### Vérification de l'étanchéité au gaz (reportez-vous aux illustrations C)

Vérifiez l'étanchéité au gaz à l'aide de l'aérosol pour fuites si l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz :

1. Fermez l'injecteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz. **Attention : vous devez appuyer sur les robinets avec sécurité thermique, les ouvrir, puis les maintenir enfoncés !**
3. Vaporisez l'aérosol pour fuites sur les raccords et vérifiez l'étanchéité au gaz (reportez-vous aux illustrations C1 et C2).

Vérifiez l'étanchéité au gaz avec une pompe de compression (reportez-vous à l'illustration C3) si l'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation en gaz :

1. Raccordez la pompe de compression à la conduite de gaz (reportez-vous à l'illustration C4) et fermez tous les robinets de gaz.
2. Augmentez la pression pour atteindre 150 mbars et fermez le robinet (reportez-vous à l'illustration C3/10) entre la pompe de compression et le manomètre (reportez-vous à l'illustration C3/8). Contrôlez la pression. La perte de pression ne peut s'élever à plus de 5 mbars par minute. Après la vérification, ouvrez le robinet (reportez-vous à l'illustration C3/10) entre la pompe de compression et le manomètre.
3. Ouvrez un des robinets de gaz et fermez l'injecteur correspondant (reportez-vous à l'illustration C5/11).  
**Attention : vous devez appuyer sur les robinets avec sécurité thermique, les ouvrir, puis les maintenir enfoncés !**
4. Augmentez la pression pour atteindre 150 mbars et fermez de nouveau le robinet entre la pompe de compression et le manomètre. Contrôlez la pression. La perte de pression ne peut s'élever à plus de 5 mbars par minute.
5. Répétez le test pour tous les robinets et tous les injecteurs.

### Démontage (reportez-vous aux illustrations D)

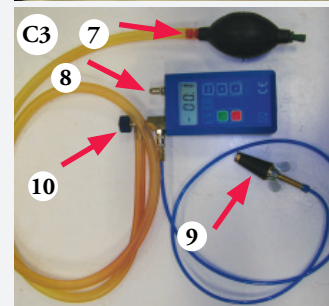
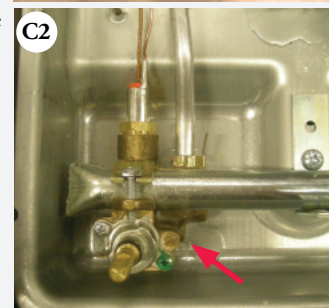
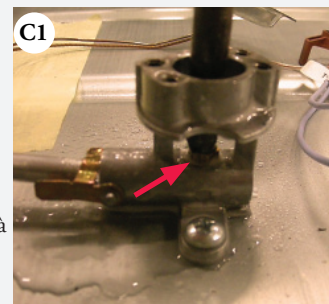
1. Vérifiez l'emplacement des supports de bougies.
2. Installez le plan profond sur l'appareil. N'oubliez pas de fixer le fil de terre sur le plan profond (reportez-vous à l'illustration D1) !
3. Installez de nouveaux baguets d'étanchéité dans les cuvettes de brûleurs (reportez-vous à l'illustration D2).  
Vissez les cuvettes sur les brûleurs à l'aide de nouvelles vis cruciformes.

### Mise en service

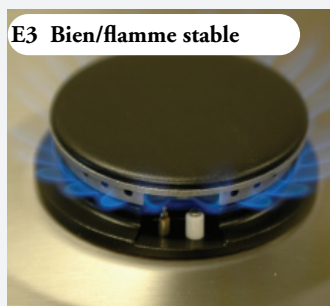
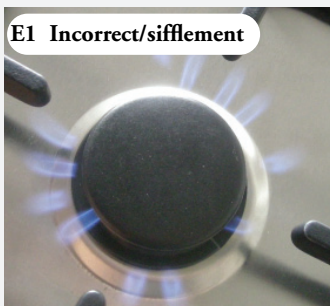
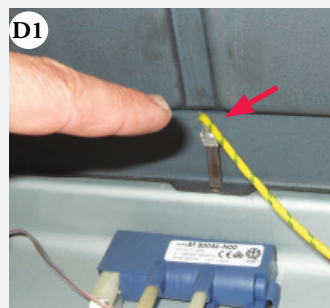
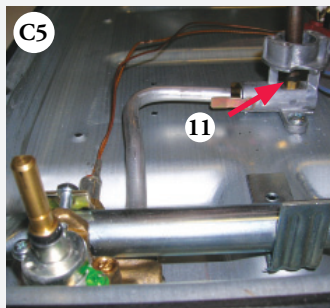
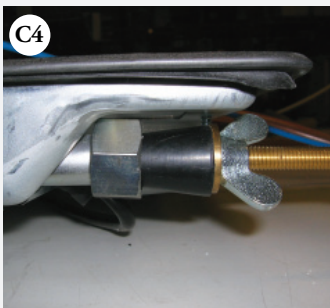
1. Installez les touches, les de brûleurs et les supports de casserole.
2. Vérifiez que l'appareil est raccordé au type de gaz et à la pression de gaz corrects. Ouvrez l'alimentation en gaz et insérez la fiche dans la prise électrique.

### Contrôle du fonctionnement (reportez-vous aux illustrations E)

Allumez les brûleurs. Vérifiez que la flamme est régulière et stable sur toute la plage de réglage (reportez-vous aux illustrations E1, E2 et E3). Il est important que : la flamme ne s'éteigne pas en position basse, le brûleur ne «siffle» pas en position haute (les flammes brûlent loin du brûleur et un bruit de sifflement est émis), toute longue flamme jaune soit exclue







Contactez le service après-vente en cas de problèmes pendant la conversion ou en cas de dysfonctionnements.

Consultez le certificat de garantie pour obtenir les adresses.

Tableau gaz		G20 20 mbar		G25 25 mbar		G25 20 mbar		G20 25 mbar	
	Brûleur	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique
Aa=	À feu doux	77	36	75	36	75	40	72	36
Bb=	Normal	106	45	107	45	107	50	101	40
Cc=	Puissant	131	53	132	53	132	60	125	50
Dd=	Très puissant	153	60	150	60	150	65	134	53
Ee=	Wok	154	96	170	96	170	100	141	90
E=	Wok bague du brûleur	370		370		370		370	

Tableau gaz		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar		G110 8 mbar		G120 8 mbar	
	Brûleur	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique	Inscription buse	Inscription vis position économique
Aa=	À feu doux	48	26	46	22	150	65	135	65
Bb=	Normal	66	30	60	26	210	90	190	90
Cc=	Puissant	77	36	72	30	260	100	240	100
Dd=	Très puissant	90	40	83	36				
Ee=	Wok	93	60	90	50	350	00	350	00
E=	Wok bague du brûleur	230		210		370		370	

**OBS:**

Hvis en ikke-uddannet ingeniør udfører disse instruktioner kan det føre til farlige situationer.

Leverandøren er ikke ansvarlig for konsekvenserne (hvis der opstår en farlig situation og/eller skader på personer eller gods) forårsaget af forkert udførelse af disse anvisninger af ingeniører, der ikke er ansatte hos leverandøren. Følgeskader, der opstår ved ukyndig udførelse af disse anvisninger, bliver ikke accepteret.

Dette konvertering-sæt består af originale dele. Originale dele er testet for egnethed og sikkerhed, da apparatet blev typegodkendt. Ofte udførte batch-godkendelser sikrer kvaliteten af de originale dele.

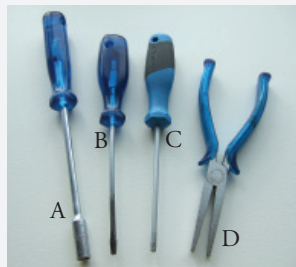
Leverandøren anbefaler, ved konvertering af et apparat til en anden gastype, at få dette udført af en ingeniør i serviceafdelingen. Ring til leverandøren for at lave en aftale med en servicetekniker. Adresser findes i apparatets garantiregler.

## Indledning

Med dette ombygningsæt kan gaskogepladen ombygges fra naturgas (G20/ G25) til propan /butangas. Før ombygningen påbegyndes skal man kontrollere, om gaskogepladen virkelig er indstillet på naturgas.

### Værktøj

- A. Rør- eller topnøgle 7
- B. Skruetrækker 4 mm (bladbredde)
- C. Torx-20 skruetrækker
- D. Spidstang
- E. Lækagespray og/eller speciel trykmåler



**Bemærk: Apparatet skal efter ombygning testes for gæstæthed (se kapitel 3).**

### Følgende dele skal udskiftes:

- sprøjtestykker til brænderne
- sparestillingsskruer til gashanerne
- tætningsringe til tætning under brænderne
- skruer til fastgøring af brænderkumme/opfangsskål på brænder
- 3 dataplader/etiketter med ændret gasindstilling
- doseringssprøjtedyse til brænderring (kun apparater med wokbrænder)



Værdierne for sprøjtestykkerne og sparestillingsskruerne står på etiketterne til sætterne. Bogstaverne til sætterne (stort bogstav til sprøjtestykker og lille bogstav til sparestillingsskruer) svarer til bogstaverne på etiketten på bunden af apparatets underbakken.

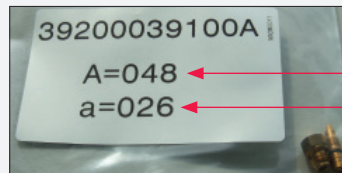
Disse værdier står også på indsprøjtterne og sparestillingsskruerne.

Der kan være følgende sæt:

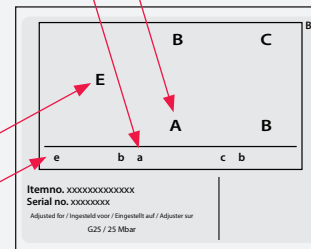
- Sæt 'A-a' til sparebrænder
- Sæt 'B-b' til normalbrænder
- Sæt 'C-c' til kraftig brænder
- Sæt 'D-d' til superkraftig brænder
- Sæt 'E-e' til wokbrænder (sæt 'E' til doseringssprøjtedyse wokbrænder)

## Eksempler på etiketsæt

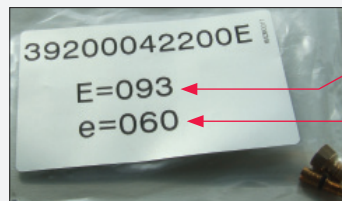
Sæt 'A-a' til sparebrænder



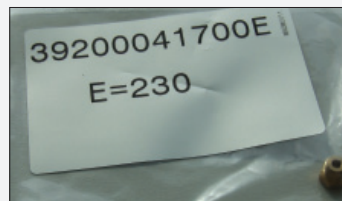
Eksempel på etiket bundskuffe



Sæt 'E-e' til wokbrænder



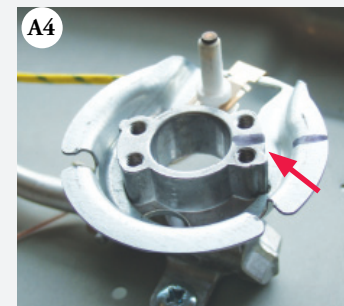
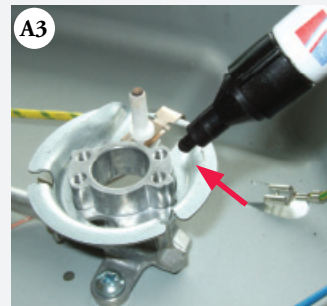
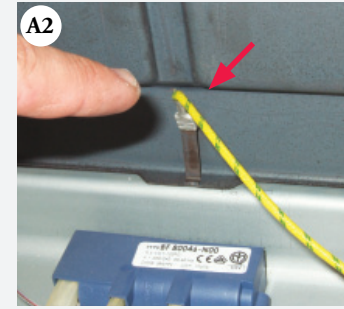
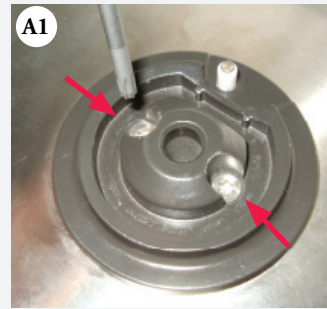
Sæt 'E' til doseringsdyse wok



## Demontering (se fig. A)

Undgå at beskadige køkkenbordet. Læg de forskellige dele på en avis eller lignende.

1. Tag gryderiste og brænderdyser af. Træk betjeningsknapperne lige op og af.
2. Skru brænderkummer af (se fig. A1). Brug en Torx-20 (!).
3. Tag brænderkummerne lige op og af. **Bemærk: Husk hvor brænderkummerne skal sidde.** På etiketten i underbakken står positionerne også. Her er A sparebrænder, B normalbrænder, C kraftig brænder og E wokbrænder.
4. Klap forsigtigt opfangsskålen op på forsiden og tag stikket på jordklemmen af opfangsskålen (se fig. A2).
5. Tag opfangsskålen ud.
6. **Bemærk!** Husk hvor tændrørsholderne skal sidde. Ved montage skal tændrørsholderne sættes tilbage på deres oprindelige plads. Marker eventuelt tændrørsholderens position (se fig. A3 og A4).



## Ombygning (se fig. B)

Positionen, type brænder (stort bogstav) og hane (lille bogstav) vises skematisk på etiketten i underbakken. I ombygningssettet er der små poser med tilsvarende bogstaver (se "Indledning").

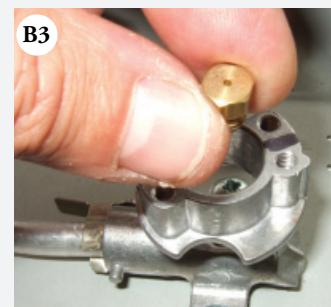
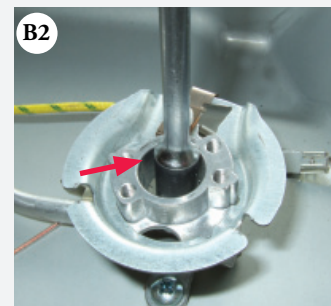
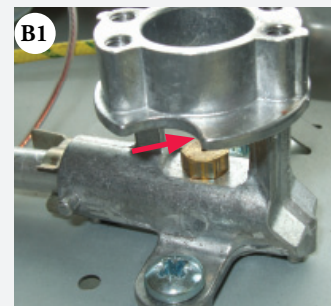
1. Udskift indsprøjterne i brænderne. Til demontage/montage af dyser bruges rørnøgle 7 (se fig. B1, B2 og B3).
2. Udskift sparestillingsskruerne i hanerne. Sparestillingsskruens position kan være forskellig fra den ene type gashane til den anden (se fig. B4). Til demontage/montage af sparestillingsskruen bruges en skruetrækker med bladbredde 4 mm (se fig. B5/B6) og om nødvendigt en tang.
3. På en wokbrænder skal brænderringens doseringssprøjtedyse også udskiftes (se fig. B7 og B8). Hertil bruges sæt 'E' uden sparestillingsskruer!

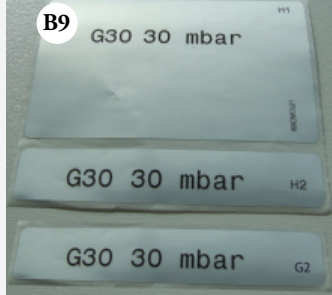
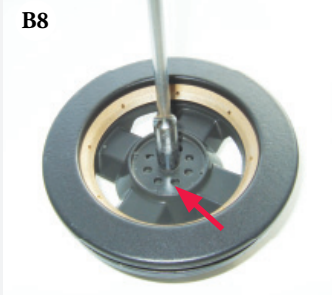
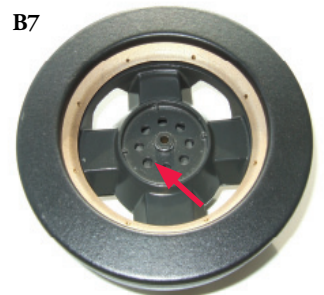
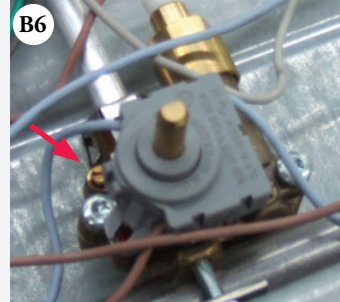
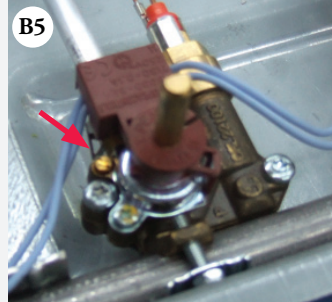
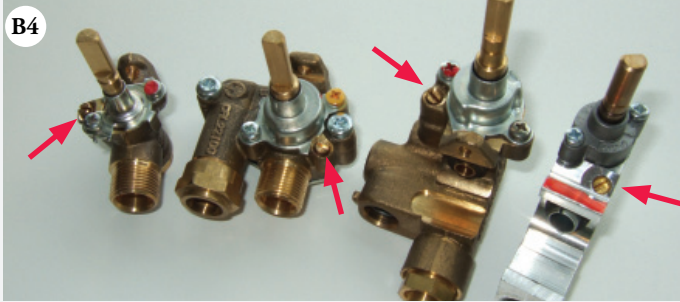
*Værdierne for sprøjtestykkerne og sparestillingsskruerne står på datapladen til dette sæt. Se også tabellen med værdier for indsprøjtere og sparestillingsskruer.*

4. Fastklæb etiket "H1" delvis over den gamle etiket (med gastype/gastryk) i underbakken (se fig. B11 og B12).
5. Fastklæb etiket "H2" delvis over den gamle dataplade (med gastype/gastryk) på undersiden af underbakken (se fig. B9 og B10).
6. Fastklæb dataplade "G2" i den hertil beregnede ramme bag i brugsanvisningen til apparatet.

## Advarsel!

**Kontroller apparatet for gaslækage, især indsprøjterne og sparestillingsskruerne!  
Der skal altid kontrolleres for gasæthed, før apparatet må tages i brug!**





**B10**

C	A	B1
B	B	
b	c a	b

Itemno. xxxxxxxxxxxxxx  
 Serial no. xxxxxxxxxx  
 Adjusted for / ingesteld voor / Eingestellt auf / Adjuster sur  
 G25 / 25 Mbar

**B11**

C	A	B1
B	B	
b	c a	b

Itemno. HG6111AA1B/A1  
 Serial no. xxxxxxxxxx  
 Adjusted for / ingesteld voor / Eingestellt auf / Adjuster sur  
 G30 / 30 Mbar

**B12**

Itemno. xxxxxxxxxxxxxx Serial no. xxxxxxxxxx Adjusted for / ingesteld voor / Eingestellt auf / Adjuster sur G25 / 25 Mbar	
Itemno. xxxxxxxxxxxxxx Serial no. xxxxxxxxxx Adjusted for / ingesteld voor / Eingestellt auf / Adjuster sur G30 / 30 Mbar	

### Kontrol af gastæthed (se fig. C)

Kontroller for gastæthed ved hjælp af en lækagespray, når apparatet er tilsluttet gasforsyningen:

1. Indsprøjteren tætnes.
2. Åbn gashanen. Bemærk; haner med termisk sikring skal trykkes ind, åbnes og holdes trykket ind!
3. Sprøjt lækagespray på forbindelser og kontroller, om de er tætte (se fig. C1 og C2).

Kontroller for gastæthed med en trykpumpe (se fig. C3), mens apparatet **ikke** er tilsluttet gasforsyningen:

1. Kobl trykpumpen til gasledningen (se fig. C4) og luk alle gashaner.
2. Øg trykket til 150 mbar og luk hanen (se fig. C3/10) mellem trykpumpe og trykmåler (se fig. C3/8). Kontroller trykket. Trykfaldet må max. være på 5 mbar pr. minut. Efter kontrol åbnes hanen (se fig. C3/10) mellem trykpumpe og trykmåler.
3. Åbn en af gashanerne og luk den tilhørende indsprøjter (se fig. C5/11).  
Bemærk; haner med termisk sikring skal trykkes ind, åbnes og holdes trykket ind!
4. Øg trykket til 150 mbar og luk igen hanen mellem trykpumpe og trykmåler. Kontroller trykket. Trykfaldet må max. være 5 mbar pr. minut.
5. Gentag denne test for alle haner og indsprøjtere.

### Færdigmontage (se fig. D)

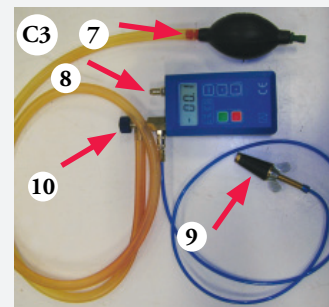
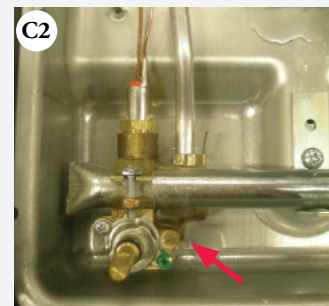
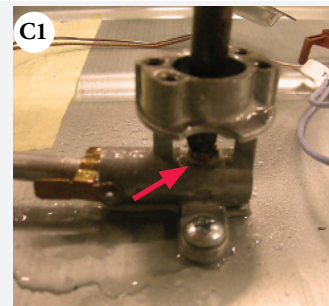
1. Kontroller tændrørsholdernes position.
2. Læg opfangsskålen på apparatet. **Glem ikke at fastgøre jordledningen til opfangsskålen (se fig. D1)!**
3. Monter nye tætningsringe i brænderkammerne (se fig. D2). Brænderkammerne skrues fast på brænderne med nye torxskruer.

### Ibrugtagning

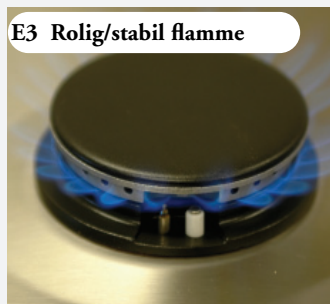
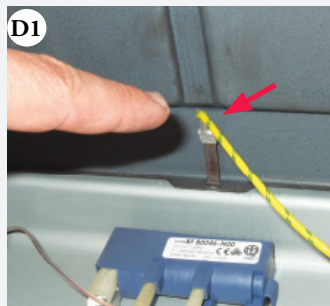
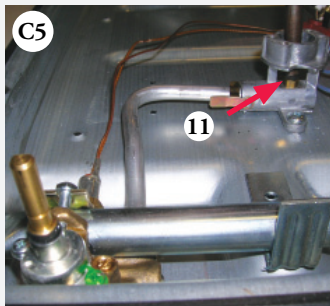
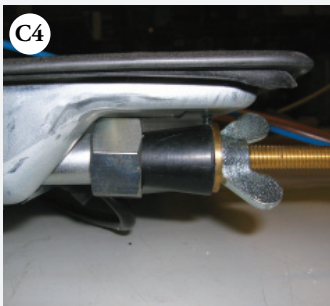
1. Sæt knapper, brænderdyser og gryderiste på igen.
2. Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt gastype og gastryk.  
Åbn for gastilførslen og sæt stikket i stikkontakten.

### Kontrol af funktion (se fig. E)

Tænd for brænderne. Kontroller, om flammen i hele reguleringsområdet er rolig og stabil (se fig. E1, E2 og E3). Her er det vigtigt, at: flammen ikke går ud, når der er skruet helt ned, brænderen ikke 'blæser' en for kraftig flamme ud, når der er skruet helt op (flammen står næsten vandret ud fra brænderen, og der kommer en 'hvislende' lyd), der ikke er lange, gule flammer.







Kontakt serviceafdelingen,  
hvis der opstår problemer  
under konverteringen eller,  
hvis der opstår en fejl.

Addresser findes på  
garantikortet.

Gastabel		G20 20 mbar		G25 25 mbar		G25 20 mbar		G20 25 mbar	
	Brænder	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue
Aa=	Spare	77	36	75	36	75	40	72	36
Bb=	Normal	106	45	107	45	107	50	101	40
Cc=	Kraftig	131	53	132	53	132	60	125	50
Dd=	Superkraftig	153	60	150	60	150	65	134	53
Ee=	Wok	154	96	170	96	170	100	141	90
E=	Wok udskiftes	370		370		370		370	

Gastabel		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar		G110 8 mbar		G120 8 mbar	
	Brænder	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue	Påskrift indsprøjter	Påskrift sparestillingsskrue
Aa=	Spare	48	26	46	22	150	65	135	65
Bb=	Normal	66	30	60	26	210	90	190	90
Cc=	Kraftig	77	36	72	30	260	100	240	100
Dd=	Superkraftig	90	40	83	36				
Ee=	Wok	93	60	90	50	350	00	350	00
E=	Wok udskiftes	230		210		370		370	





466244

(03-14)

700001414400